SEEBERG 1ÖTW
RIESLING KAMPTAL DAC
2017

WESZELI

DIE LAGE

Der Seeberg liegt vis-a-vis vom Heiligenstein. In beiden Lagen steht fast ausnahmslos Riesling. Zwischen ihren Terrassen mag ungefähr ein Kilometer liegen und doch sind sie geologisch und sensorisch so weit voneinander entfernt, als würden sie sich in unterschiedlichen Hemisphären befinden.

Die Reben am Seeberg schauen in Richtung Süden. An Licht und Sonne mangelt es also nicht. Und doch ist die Lese meist spät. Grund dafür ist ein kontinuierlich wehender Nordwind, der in den Weingärten einen kühlenden Kontrapunkt setzt und die Säure und Spannung in den Trauben hoch hält.

DER BODEN

Vom Wüstensandstein, der den Heiligenstein dominiert, findest du am Seeberg nichts mehr. Stattdessen hast du es hier mit Granat-Glimmerschiefer zu tun, den gelegentlich Amphibolitadern durchziehen. Der Untergrund ist bröckelig und porös, was den Reben die Möglichkeit gibt, tief zu wurzeln und sich ihre Nährstoffe und Mineralien auch aus der Tiefe des Bergs zu holen.

DER WEINGARTEN

Ich bin gerne in der Ried Seeberg. Oben am Plateau, auf über 300 Metern, wo im Sommer die Sonne von früh bis spät scheint und doch der fortwährend wehende Wind das letzte Wort hat. Ich mag die tief im Boden verankerten Rebstöcke, die älter sind als ich.

Die Bewirtschaftung der Weingärten fällt am Seeberg etwas leichter als am Heiligenstein oder Steinmassl. Die Böden sind tiefgründiger und aufgrund ihres fortgeschrittenen Alters finden die Reben leichter ihr natürliches Gleichgewicht. Die intensive Sonneneinstrahlung verlangt dennoch ein überlegtes Laubwandmanagement und einen perfekt gesetzten Lesezeitpunkt, an dem sich Zucker und Säure in einer idealen Balance befinden.

DER GESCHMACK

Stahlig, mineralisch, engmaschig. Offeriert Zitrus- und Steinobstnoten in der Nase, ergänzt um eine helle Würze. Am Gaumen kommen Tonic und Wiesenkräuter hinzu. Wirkt zurückhaltender aber auch straffer, steiniger und direkter als in den Jahren zuvor. Zieht trocken und ohne Schlenker seine Bahn in Richtung Gaumen. Gewinnt mit jedem Schluck an zusätzlichen Nuancen. Endet punktgenau, fruchtunterlegt, saftig und eindringlich.

DIE FAKTEN

HERKUNFT: Kamptal
REBSORTE: Riesling
REBEN GEPFLANZT: 1966
BEWIRTSCHAFTUNG: seit 2017 in Umstellung auf biologische Bewirtschaftung
HANDLESE: 29.09.2017
MAZERATION: über Nacht, vorher gestampft
PRESSUNG: Ganztraubenpressung 5 Stunden
ALKOHOLISCHE GÄRUNG: spontan | wilde Hefen
MALOLAKTISCHE GÄRUNG (BSA): nein
AUSBAU: 30 Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass
ALKOHOL: 12,5%
RESTZUCKER: 7,0 g/l
SÄURE: 8,0 g/l
VERSCHLUSS: Naturkork
DEKANTIERZEIT: 3h
TRINKTEMPERATUR: 12-14°C
GLAS: Burgunderglas
VEGAN
PASST ZU: Pilzgerichte, Wildgeflügel, Ente

WESZELI

Trauben in Wein zu verwandeln, ist ein großes Privileg.
Unsere Trauben werden auf natürliche Weise in Wein verwandelt. Sie sind, wie auch die Weingärten, in denen sie wachsen, komplexe Ökosysteme, voller Leben und Energie. In einer ständigen Metamorphose begriffen, finden sie nach einiger Zeit zu einem natürlichen Gleichgewicht, in dem sich Terroir, Jahrgang, die Charakteristika der Rebsorte und das Handwerk des Winzers widerspiegeln.